

# PALLU KESANG

## (Makasar)

### 1. BAHAN

- |                  |         |
|------------------|---------|
| 1) Ikan tinumbu  | 1 ekor  |
| 2) Laksa rebus   | 1 ons   |
| 3) Kentang rebus | ½ kg    |
| 4) Telur ayam    | 3 butir |
| 5) Air           | 1 liter |

### 2. BUMBU

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang goreng | 1 sendok makan |
| 2) Lada          | 1 sendok teh   |
| 3) Garam         | 1 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dicuci bersih diambil dagingnya dengan cara mengikis dengan pisau. Dilumatkan (dihaluskan) dalam cobek, diberi garam dan lada.
- 2) Telur ayam dicampurkan hingga rata, dibentuk bulat-bulat seperti kelereng.
- 3) Air dijerangkan hingga mendidih, diberi garam dan lada.
- 4) Bulatan-bulatan daging ikan dimasukkan, direbus hingga masak.
- 5) kentang rebus dikupas, dipotong-potong menjadi empat, dimasukkan kedalam mangkok sop.
- 6) Laksa rebus dimasukkan pula, kemudian telur rebus yang dipotong bundar-bundar.
- 7) Dituang dalam mangkok sop, ditaburi bawang goreng.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal